



Date : 08/02/2024
Chef de cuisine : Guillaume Allary
Sous-Chef : Paul-Hugo Henry
Chef de Partie : Stéphane Jullien
Cheffe apprentie : Salima Ech Cherif
Chef Plongeur : Cissé Khalidou

Menu Festin, à l'aveugle, sur et hors carte, jusqu'au dessert

(À partir de 4 personnes, pour la table entière uniquement.)

55

Hallot moelleuse, huile d'olive aux zaatar 4

VEGETAL

Houmous de pois chiche, tahina, jus de citron, cumin, huile olive, piment vert, sumac 11

Labneh, zaatar, pignon caramélisés, miel, menthe, zaatar, huile olive 11

Champignons poêlés, pain de campagne grillé, jaune œuf, jus réduit, estragons, noisettes 15

Chou-fleur servi cru, citron, amandes fumées, pécorino sardo, aneth 13

Cœur de poireau brulé, mayonnaise à l'œuf mollet, condiment gribiche, citron noir d'Iran 13

Carpaccio de betteraves, gel orange sanguine, pistaches, feta, huile de piment 15

VIANDE

Carpaccio de Bœuf, châtaignes, courges aux épices, oseille, jaune d'œuf au vinaigre, panko, mimolettes 27

Poitrine de cochon confite aux épices, purée d'oignon caramélisé, raifort 24

Ris de veau croustillant, jus réduit à l'anchois, graine de moutarde, jeune pouce d'épinard, pistaches 27

Tartare de veau, épices du levant, tahina, coriandre, chimichurri, harissa 25

POISSON

Huitre du bassin spéciale n°3, guindillas, lard de colonatta, piment vert 4

Moules de bouchot, ail rose, graines de coriandre, cumin, curry, piment Espelette, vinaigre, huile olive 17

Merlu comme un Samke Harra, fruits à coques, coriandre, grenades fraîche 52

Crudo de Bar, huile de ciboulette, zaatar, citron caviar, piment vert 21

Langoustines flambées à l'anis, marinade aux épices, mélange d'herbes 25

DESSERT

Mousse chocolat à la louche, capres séchées, huile olive, piment Espelette 11

Fromage d'abondance, pain d'épices, cèpes et sarrasin soufflés 11

Crème brulée butternut et vanille de Madagascar 7

Halla perdu, miel d'Acacia, praliné pistache, crème crue 11

En accord avec votre dessert et selon vos goûts :

- Cocktail sur mesure par Vincent Pradier notre barman 14

MAVAL

FESTIN OUVERT